

Emis le 17 février 2015

Une nouvelle offre de restauration surprenante pour la plateforme niçoise, placée sous le signe de l'innovation et de l'excellence





Dans le cadre de son ambitieux programme de refonte des terminaux de la plateforme de Nice, le Groupe Aéroports de la Côte d'Azur a lancé au début de l'été 2014 une consultation pour renouveler entièrement l'offre de restauration pour les passagers et les personnels.

Le cahier des charges demandait aux concurrents de répondre à la vision originale définie par l'Aéroport, « faire vivre l'expérience commerciale la plus surprenante dans un aéroport européen ». Ce sont deux nouveaux opérateurs, SSP et RELAY France, qui ont su élaborer les offres les plus convaincantes avec des concepts adaptés aux attentes de tous les passagers, de la restauration rapide au service à table, des concepts les plus simples aux plus haut-de-gamme.

A la fois complémentaires et concurrentes, les deux sociétés se partageront les quelque 20 points de vente répartis à la fois sur le Terminal 1 (695 m2 en salle d'enregistrement + 1640 m2 en salle d'embarquement soit un quadruplement de l'espace) et le Terminal 2 (1578 m2 en salle d'enregistrement + 1108 m2 en salle d'embarquement, soit un triplement de l'espace). Cette vingtaine de nouvelles enseignes reprendra la totalité du personnel. Une grande partie sera opérationnelle dès avril 2015 sur le Terminal 1 et à partir de mai 2017 sur le Terminal 2.

«Le choix de ces opérateurs marque une première étape dans le devenir ambitieux de la plateforme de Nice, avec comme préoccupation première la satisfaction de nos clients à l'image et à la hauteur du territoire écrin qui est le nôtre» **souligne Dominique THILLAUD, Président du Directoire du Groupe Aéroports de la Côte d'Azur.**

Pour Filip SOETE, Directeur de la Business Unit Commerciale du Groupe Aéroports de la Côte d'Azur « *Nous avons retenu les offres les plus en accord avec notre vision : ce sont les plus surprenantes et, tout en étant entièrement contemporaines, les plus fidèles à notre territoire, la Côte d'Azur.* »

Pour Michel PEROL, Directeur Général de RELAY France, « *L'Aéroport Nice Côte d'Azur est ancré dans une région à l'identité forte et au rayonnement international exceptionnel. Nous avons donc voulu proposer à ses passagers une offre qui se distingue à la fois par son niveau élevé de qualité et par son aspect innovant. Ce succès marque une étape importante dans notre développement en restauration de concessions* ».

Pour Gérard d'ONOFRIO, Directeur Général SSP (France, Belgique, Hollande) « *C'est sous le signe de l'innovation et de la qualité que nous avons positionné notre offre de restauration et nous sommes particulièrement fiers de participer à ce projet de rénovation aux côtés de l'Aéroport Nice Côte d'Azur, avec un objectif partagé d'excellence et d'expérience voyageur à la hauteur de leurs attentes* ».

Opérateur	Enseignes Terminal 1	Enseignes Terminal 2
Relay	TRIB'S PRET A MANGER PAN GARNI La Plage de Thierry Marx STARBUCKS	Bread&Co Chez Jean BURGER KING Brasserie SALEYA Eric KAYSER PETROSSIAN Le Bar de la Plage de Thierry Marx STARBUCKS
SSP	Chez Pipo Joe & The Juice Kiosque « Just a little bit more Côte d'Azur" La Tarte Tropézienne	Estivale de Mauro Colagreco Jamie's Italian Joe & The Juice

RELAY France

RELAY France, filiale de Lagardère Services -acteur mondial de la restauration en lieux de transport, couvrant un large portefeuille d'enseignes dans près de 30 pays et 160 aéroports dans le monde dont 11 aéroports français- reprendra la gestion d'une dizaine de magasins répartis sur les deux Terminaux. Elle fait appel à des enseignes internes au groupe (Tribs, Chez Jean, Bread & Co...) comme internationales (Starbucks, Eric Kayser, Burger King, Prêt à Manger, Petrossian) et s'associe également le prestige d'un grand chef français, Thierry Marx, avec deux concepts dédiés.

Des marques fortes, pour répondre aux attentes des clients, ainsi qu'une vraie expertise sur tous les segments de la restauration en zones de transport : bars, cafés, restauration rapide comme service à table, ont su faire la différence pour donner une vraie personnalité et du caractère à l'offre restauration de l'Aéroport Nice Côte d'Azur.

THE NICEST PLACE TO EAT

RELAY France propose une offre riche et cohérente avec comme fil rouge la montée en gamme de l'aéroport au travers de concepts premium, exclusifs et glamour, et d'une architecture étudiée, apportant une vraie touche locale.

Des produits typiquement locaux côtoieront des produits d'été incarnant le soleil de la Côte d'Azur et la richesse de la gastronomie méditerranéenne. Un design unique et surprenant rappellera le bord de mer, comme les éléments traditionnels de l'architecture de l'arrière-pays niçois. Des animations s'inspireront des évènements culturels phares de la région tels que le Festival de Cannes, les Carnavals de Nice et de Menton, ou encore les Festivals de jazz de Nice et d'Antibes.

Faire rêver le passager, lui offrir un moment et une expérience mémorables qui font partie intégrante du voyage, tout en proposant des services innovants pour que l'offre commerciale soit une prolongation exclusive de son voyage sur la Côte d'Azur…

RELAY France propose le reflet de la Côte d'Azur ou de la France, de manière **complémentaire et équilibrée sur les deux terminaux, via des enseignes locales et internationales, des concepts classiques et originaux, adaptés aux attentes du passager et à leur temps disponible. Le tout assorti d'une gamme de prix accessibles et plus haut de gamme, dans chaque zone, réservée comme publique.** On retrouvera à l'aéroport de grandes marques internationales tendance, véritables lieux de destination -comme par exemple Starbucks- à la politique tarifaire cohérente avec les prix pratiqués dans le centre-ville de Nice.

Chaque concept a été adapté pour incarner l'une des facettes de la Côte d'Azur de manière unique et surprenante, que ce soit au niveau du design, de la décoration, des produits ou des animations sur le point de vente.

L'offre ***Relay*** *sur le* **Terminal 1**



Situé dans le hall des arrivées du Terminal 1 **- Ouverture prévue 15 mars 2015**

Un concept de restauration généraliste avec une offre large et accessible, adaptée à une consommation quotidienne, à tout moment de la journée.

Une organisation efficace : **Trib's** allie vente assistée et libre-service.
Un lieu confortable et moderne avec des services attractifs.

PRET A MANGER et PAN GARNI - RECETTES RÉGIONALES PAR THIERRY MARX

Situé en salle d'embarquement du Terminal 1 **- Ouverture prévue 15 septembre 2015**

★ PRET A MANGER ★



PRET A MANGER :

Une enseigne anglaise à très forte notoriété internationale

- De la vente à emporter pour des produits d'impulsion ultra-frais et gourmands
- Une grande efficacité opérationnelle grâce au libre-service et aux 6 caisses prévues

PAN GARNI :

Un concept exclusif de snacking basé sur des recettes régionales pour apporter une touche très locale, en partenariat avec le chef français étoilé Thierry Marx.







***Situé en salle d'embarquement du Terminal 1* - Ouverture prévue 1er décembre 2015**

La reproduction d'un bar de plage VIP, inspiré des hauts lieux de la Côte comme La Voile Rouge, le Club 55 ou le Nikki Beach Club. Un concept en partenariat avec Thierry Marx qui séduira les « blasés », « exploreurs » et VIP en recherche d'expériences inédites et d'extraordinaire.
Un concept local qui prolonge l'expérience des vacances : une véritable plage chic dans l'aéroport avec des produits locaux et iconiques de la plage.
Une offre élaborée par Thierry Marx pour répondre à tous les besoins : petit déjeuner, snacking chic salé et sucré, plancha, boissons.
Un espace qui allie lounge, restauration à table, bar et zone de jeux pour les enfants.
Une visibilité maximale dès le bas des escalators et la zone d'attente.

Thierry Marx et l'Aéroport Nice Côte d'Azur engagés pour faire de la cuisine « un lien social »

Thierry Marx considère que la cuisine est un « lien naturel et social qui peut rassembler les hommes ». C'est pourquoi il est engagé depuis de nombreuses années pour démocratiser la cuisine gastronomique et **en faire un facteur fort d'intégration sociale.**

En plus des **formations de cuisine** en **milieu carcéral**, en 2012 le chef ouvre l'école **« Cuisine, mode d'emploi(s) »**, une **école de cuisine gratuite** qui s'adresse à des **jeunes sans diplôme** ainsi qu'à des personnes souhaitant se reconvertir, leur permettant d'obtenir un certificat de **qualification professionnelle**. Décoré de l'Ordre de la **Légion d'honneur** en juillet 2013 pour saluer son engagement social, Thierry Marx offre également à ceux qui le souhaitent un **accompagnement pour développer leur propre restaurant**. **90% des personnes ayant bénéficié de la formation ont trouvé un emploi** dans la restauration, et l'une a même créé son propre restaurant. Les restaurants de l'Aéroport Nice Côte d'Azur seront un débouché privilégié pour les élèves des centres à l'issue de la formation.



Un chef proche de la tradition culinaire niçoise

Particulièrement attaché à la tradition culinaire niçoise, Thierry Marx est **président de la Fondation des Disciples d'Escoffier** qui rend hommage au grand chef niçois Auguste Escoffier ; il en représente fièrement l'héritage. En 2016 Thierry Marx ouvrira un centre de formation **Cuisine Mode d'emploi(s) à Villeneuve-Loubet**, à quelques kilomètres de Nice, en partenariat avec la Fondation des Disciples d'Escoffier. Ce nouveau centre est une illustration supplémentaire de l'attachement de Thierry Marx à la région niçoise, et permettra de former localement de potentiels futurs cuisiniers pour ses équipes, dont certains pourront se voir offrir des emplois dans les restaurants du chef sur l'Aéroport Nice Côte d'Azur.

STARBUCKS



***2 coffee-shops situés dans les salles d'embarquement internationales du Terminal 1 et du Terminal 2 -* Ouverture prévue 1er décembre 2015 sur le Terminal 1**

Une enseigne star extrêmement attractive et une valeur sûre accessible pour des passagers internationaux.
Une offre axée sur les boissons, couvrant tous les besoins, tout au long de la journée : snacking salé et sucré, salades, boissons chaudes et froides.

Adapté à la vente à emporter et également à la consommation sur place

L'offre ***Relay*** *sur le* **Terminal 2**

Bread&Co





***Situé dans le hall des départs du Terminal 2, en salle d'enregistrement* - Ouverture prévue juillet 2017**

Un concept de « boulangerie et coffee shop » raffiné avec une offre gourmet et des produits du terroir.

Une offre qualitative complète qui couvre tous les besoins : snacking, sucré, boissons chaudes et froides, et des produits locaux.
Pour les gourmands, une restauration saine, fraîche et accessible adaptée à une consommation quotidienne, pour la vente à emporter.

Chez Jean





***Situé dans le Terminal 2 dans le hall des Arrivées* - Ouverture prévue juillet 2017**

Un « convenience store » à la française proposant un large choix de produits de dépannage et de restauration sur place ou à emporter, adaptés à tous les moments de la journée.
Un endroit convivial et chaleureux, où l'on se sent chez soi avec une offre très accessible en termes de prix.





BURGER KING
et
LA BRASSERIE SALEYA



***Situés au niveau 3 de la salle d'enregistrement du Terminal 2* - Ouverture prévue décembre 2017**

Deux concepts complémentaires très accessibles , pour répondre à toutes les envies :

- Burger King : marque internationale star qui fera monter les passagers sur la mezzanine : c'est le retour de Burger King à Nice !
- Saleya : une brasserie principalement dédiée au personnel du site : des produits du marché, pour une restauration large, saine et variée

Une zone de détente et d'attente adaptée à tous :
- Un espace de jeux dédié aux enfants chez **Burger King**
- **Saleya** : un lieu convivial et confortable avec un espace bar

ERIC KAYSER

***Situé en salle d'embarquement du Terminal 2* - Ouverture prévue juin 2017**



Le concept de boulangerie premium « à la française» d'Eric Kayser
Une offre de restauration complète qui couvre la majorité des besoins :
- Salades, sandwiches, tartes salées
- Pains cuits sur place dans le fournil
- Pâtisseries signées Kayser
- Large choix de boissons : café, bière, jus de fruits frais, smoothies
- Offre locale qualitative : pissaladière, fougasse, tarte tropézienne…
- Un pain sera spécialement créé par Eric Kayser pour l'aéroport de Nice

PETROSSIAN

***Situé en salle d'embarquement du Terminal 2* - Ouverture prévue juin 2017**



Petrossian est une enseigne emblématique du luxe à la française, de notoriété internationale, pour un bar à caviar et champagne très haut de gamme.

Après l'aéroport de Los Angeles, l'Aéroport Nice Côte d'Azur est la seconde plateforme au monde à accueillir un restaurant Petrossian. L'espace bar et lounge cosy et confortable proposera une offre très qualitative et raffinée pour une expérience qui couvrira tous les besoins du client exigeant : du brunch au repas complet.





Le bar de la plage de Thierry Marx

***Situé au cœur de la zone commerciale – Salle d'embarquement du Terminal 2* - Ouverture prévue juin 2017**

Le Bar de la plage est la déclinaison du concept « La Plage » de Thierry Marx du Terminal 1, en bar premium.



C'est une proposition de restauration inventive que propose **SSP**, un leader mondial de la restauration sur site de transport (gares, autoroutes et aéroports) présent dans 29 pays, installé dans 130 aéroports sur tous les continents, dont 5 français. SSP disposant de plus de 300 enseignes dans son portefeuille de marques, le groupe reprendra la gestion de 6 points de vente sur l'Aéroport Nice Côte d'Azur qui s'étaleront sur les deux terminaux.

Des kiosques pop-ups (La Tarte Tropézienne, from Nice with Love), des concepts de restauration rapide (Joe & the Juice, Chez Pipo), des concepts de restaurants dans l'air du temps (Jamie's Italian) comme un restaurant (l'Estivale, le bistro de l'arrière-pays) ; tous sont estampillés « AOC », proposant une offre de restauration "fait-maison". Composés de produits simples, frais, de qualité, ces ingrédients privilégient les filières locales tout en répondant aux nouvelles normes définies par le Gouvernement.

SSP a souhaité capter les tendances, attirer des enseignes particulièrement novatrices dont certaines, de forte renommée, vont s'implanter pour la 1ère fois en aéroport. Tout en développant des offres sur-mesure, reflet de la culture locale, afin de retrouver l'ADN de la Côte d'Azur, comme la socca de Pipo ou le chef étoilé du Mirazur à Menton, Mauro Colagreco.

Une restauration inventive également de par le soin que SSP a porté au design et au merchandising, empreint d'élégance, de modernité et capable de surprendre.

L'originalité de SSP est d'avoir constitué une famille dans laquelle se sont inscrites des personnalités provenant d'horizons divers et qui ont toutes contribué, à leur façon, à répondre aux attentes de la plateforme niçoise. Que ce soit Kaspar Basse, le fondateur de Joe & the Juice à Copenhague ; Steeve Bernardo de Chez Pipo à Nice ; **Mauro Colagreco**, Grand Chef Relais & Châteaux, 2 étoiles Michelin, du Mirazur à Menton ; Jamie Oliver, restaurateur, producteur TV et éditeur à Londres ; Albert Dufrêne de La Tarte Tropézienne à St-Tropez ou Oliver Michell, Chief creative officer & architecte de chez Uxus design à Amsterdam, tous concourent à leur manière à **"faire vivre l'expérience commerciale la plus surprenante dans un aéroport".**

L'offre ***SSP*** *sur le* **Terminal 1**

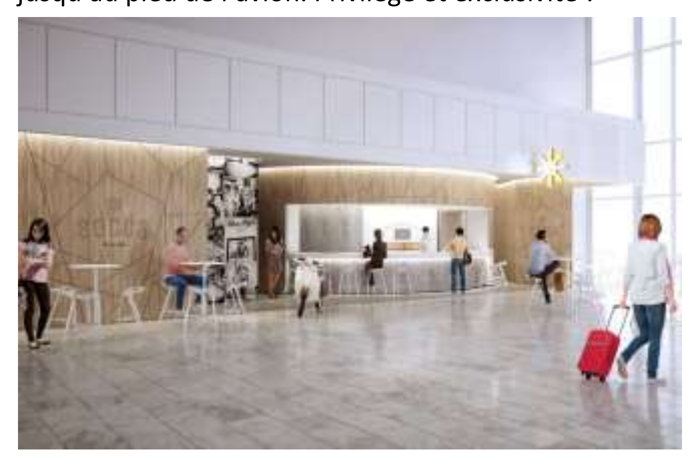
Chez Pipo



Situé en salle d'embarquement du Terminal 1 - Ouverture prévue juin 2015

Une véritable institution niçoise pour cet endroit chargé d'histoire qui a su traverser les époques, en conservant son authenticité et sa simplicité. La notoriété de cette enseigne, on la doit à son fondateur "Pipo" qui en 1923 a commencé à faire de cette adresse un incontournable pour tous les Niçois.

A Nice, on mange la socca, à base de farine de pois chiche, depuis le plus jeune âge jusqu'au plus grand âge ! Aujourd'hui, la socca de chez Pipo est aussi appréciée des touristes du monde entier. Si le secret de fabrication est toujours aussi bien gardé, les passagers de l'aéroport vont pouvoir prolonger leur expérience niçoise jusqu'au pied de l'avion. Privilège et exclusivité !



L'offre de chez Pipo a été adaptée à l'Aéroport Nice Côte d'Azur car au-delà de la socca, l'enseigne propose d'autres produits d'inspiration régionale, une restauration saine, à base de produits frais, bio, sans gluten, végétarienne, bref, moderne et répondant aux préoccupations "santé" grandissantes de la clientèle.

C'est ainsi, par exemple, qu'une offre de petit déjeuner "healthy" et "gluten free" est ajoutée à la carte :
œuf coque, fromage frais, muesli, pains, confitures, miel, agrémentés de jus de fruits frais bio…
L'offre s'articule principalement autour de la socca avec quelques autres spécialités faisant partie de la cuisine niçoise traditionnelle et simple, comme la pissaladière, etc.

Joe & the Juice

Situé dans le hall de départ du Terminal 1 (ouverture prévue avril 2015) et dans la salle d'embarquement du T2 (ouverture juin 2017).

« Coffee, Juice and much more » dit le slogan : tout est frais, naturel, bon pour la santé, servi dans une ambiance tonique et dans un décor contemporain, ce qui fait de Joe & the Juice un des bars lounge les plus cool qui soient.

Joe & The Juice a pressé sa 1ère pomme à l'aéroport de Copenhague en 2010, 5 ans (et 380 tonnes de pommes) après, le succès a fait boule de neige avec une nouvelle ouverture à l'aéroport de Landvetter en Norvège, deux à l'aéroport d'Arlanda en Suède puis encore un nouveau à Copenhague en juin 2013. Aujourd'hui, forte de 69 boutiques en Europe du Nord, la marque arrive pour la première fois en France, sur l'Aéroport Nice Côte d'Azur. Autre exclusivité !



Kiosque Pop Up
“ Just a little bit more Côte d’Azur ”

Situé en salle d’embarquement international du Terminal 1 - Ouverture prévue avril 2015

Situé en salle d’embarquement SCHENGEN du Terminal 2 – Ouverture prévue juin 2017

Centré autour du thème *From Nice with Love, le* concept de Pop-Up a été conçu pour offrir aux voyageurs une sorte de clin d’œil à la Côte d’Azur, comme un souvenir mémorable à tous les passagers s’apprêtant à quitter la région.

From Nice with Love offre le meilleur de la France et de la région Côte d’Azur : son art de vivre, sa culture.

Ces kiosques pop-ups tirent leur inspiration des tentes de plages des années 50. Ils sont éphémères et changent en permanence, afin de surprendre les voyageurs avec de nouvelles découvertes.

L’idée étant de créer un espace modulaire qui peut se transformer et s’agencer comme un jeu de lego, capable d’accueillir différentes marques à travers un programme d’animations prévu à l’avance. Vitrines de la culture culinaire locale et du savoir-faire de la Côte d’Azur, tous les trimestres ou sur une période de 4 mois environ, des enseignes ou des fournisseurs locaux viendront animer le kiosque. Vente à emporter de luxe (sandwiches,salades, desserts) par le Chef Mauro Colagreco ; Mojito bar avec Bacardi ; Bar à Spritz avec Martini ; Bar à Nutella (crêpes, gaufres, tartines) ; Bar à Champagne pendant le Festival de Cannes ; Glaces Barbarac de Saint-Tropez ; Vins biodynamiques avec Selvadolce ou fruits confits de la Maison Auer …



La Tarte Tropézienne

Situé dans le hall d'arrivées du Terminal 1 - Ouverture prévue avril 2015



LA TARTE TROPÉZIENNE, Souvent imitée, jamais égalée, le symbole de "l'art de vivre à la tropézienne"

Selon la légende, c'est Brigitte Bardot qui aurait suggéré à Alexandre Micka- qui ouvrit en 1955 la pâtisserie place de la Mairie- de donner un nom à cette brioche à la crème... La Tarte Tropézienne était née. C'est le début du mythe, si bien qu'encore aujourd'hui, la Tarte Tropézienne est l'un des symboles de "l'art de vivre à la tropézienne", et sa dégustation, un rituel obligé pour tout amoureux de Saint-Tropez qui se respecte…

En 1985, Albert Dufrêne succède à Alexandre Micka à la tête de la société. A l'instar de son prédécesseur, Albert Dufrêne a à cœur de préserver le secret de fabrication de la Tarte Tropézienne, avec la même exigence de qualité.
Chaque jour, la crème de la Tarte Tropézienne est confectionnée dans la plus grande confidentialité. Un savoir-faire unique est nécessaire pour réaliser ce délicat mélange de deux crèmes différentes.

2002 voit l'ouverture de la boutique La Tarte Tropézienne, place des Lices à Saint-Tropez. Depuis, La Tarte Tropézienne compte 14 boutiques.

C'est en 2012, après de longs mois de réflexion et de travail, qu'enfin La Tarte Tropézienne a pu être produite en gamme surgelée, s'ouvrir à une clientèle plus large, sans faire le moindre compromis sur la qualité et la fraîcheur de La Tarte Tropézienne.

Cette avancée a permis un développement à l'international et s'est accompagnée de la création du nouveau concept de boutique et de l'ouverture de deux points de vente : Saint-Raphaël, Toulon, puis en 2013, Marseille, la boutique de Paris à Saint-Germain des Prés et le lancement du corner à l'Aéroport Nice Côte d'Azur (T2).

Car la véritable tarte tropézienne, c'est un mélange de deux crèmes onctueuses et d'une brioche gourmande, saupoudrée de généreux grains de sucre, qui se décline aujourd'hui sous des formes irrésistibles et inédites, que ce soit des baby-trop' garnies à la fraise ou framboise, du millefeuille tropézien ou au chocolat, tous disponibles pour la première fois en aéroport sur la plateforme niçoise !

L'offre ***SSP*** *sur le* **Terminal 2**



L'Estivale by Mauro Colagreco

Situé en salle d'enregistrement du Terminal 2 – Ouverture prévue juin 2017

Mauro, un cuisinier, globe-trotter du goût

Il a choisi la cuisine comme moyen d'expression en Argentine, son pays natal, où il a grandi dans une famille qui a toujours cultivé une ambiance de bonne table. Passionné par les voyages, partisan du sac à dos, il a traversé son pays, l'Amérique latine et les Caraïbes, où il a été pétri des goûts et des différentes traditions culinaires.
Après un passage chez Bernard Loiseau puis chez Alain Ducasse, en 2006-2007, il exploite le *Restaurant Mirazur* à Menton et très vite au bout de 6 mois, il obtient la reconnaissance du Gault et Millau avec le prix de la révélation de l'année, suivi par la 1ère Etoile au Guide Michelin en 10 mois seulement. En 2012, le Guide lui octroie sa 2ème étoile, en 2014, son *Restaurant Mirazur* rentre en 11ème position de la liste S.Pellegrino des meilleurs restaurants au monde, étant le 1er restaurant en France.

Une cuisine gastronomique, créative, qui sublime la cuisine méditerranéenne. Audacieuse et très personnelle, une cuisine sans frontière, entre terre et mer, herbes et fleurs, amertume et acidité.

Via l'Estivale, c'est un concept de bistro de l'arrière-pays, version auberge moderne, qui incarnera la cuisine du chef sur l'Aéroport Nice Côte d'Azur.
Conçu pour son architecture par l'agence Uxus Design à Amsterdam, inspiré de l'univers des petites auberges locales de l'arrière-pays, ce bistro évoque une auberge revisitée dans un environnement plus contemporain pour accueillir les passagers de l'aéroport ou ceux qui travaillent dans les alentours. C'est dans ce décor "rustique moderne" que la clientèle pourra déguster une cuisine de chef simple, méditerranéenne et conviviale.
La Carte se compose de petites entrées "tapas" à moins de 5 euros à déguster ou à partager, puis des plats principaux d'inspiration locale et de jolis desserts façon grand-mère.
Une carte de petit déjeuner sera proposée, l'idée étant d'accueillir la clientèle à tout moment de la journée.

Jamie's Italian

Situé sur le Terminal 2 : hall départs + mezzanine salle d'embarquement - Ouverture prévue juin 2017



Jamie's Italian est l'un des groupes de restaurants à plus forte croissance au Royaume-Uni. Avec plus de 35 restaurants au Royaume-Uni, il continue son développement en Europe autour du thème de "l'Italian way of life", avec une grande exigence apportée à la qualité et la fraîcheur des ingrédients, ainsi qu'à la provenance des produits.

L'essence de Jamie's Italian : "good food for everyone, no matter what", des saveurs simples et traditionnelles avec une méthode moderne de cuisson et de présentation des aliments.
Un concept de grandes cuisines ouvertes, avec des charcuteries italiennes et légumes à la vue du client, contraste avec des matériaux naturels traditionnels et un design contemporain, créant un environnement ludique et amusant.

Chez Jamie Oliver, la super star, c'est le personnel : attitude positive, convivialité, esprit d'équipe et enthousiasme font la différence.



C'est dans le même esprit que sa présence sur deux étages à l'aéroport de Gatwick que Jamie's Italian souhaite s'implanter à l'Aéroport Nice Côte d'Azur via une offre unique et adaptée : *Jamie Oliver at Nice.*

Jamie Oliver at Nice sera tout d'abord un espace aménagé de 559 m2 sur la mezzanine du Terminal 2 constitué de 3 zones distinctes : le restaurant service à table « Jamies Italian » avec son comptoir de préparation, sur lequel se trouvera une zone bar et un espace à emporter.

La carte sera adaptée à tous les moments de la journée avec une offre petit déjeuner conséquente.

Au-delà des recettes classiques de la carte Jamies Italian, quelques plats d'inspiration locale seront ajoutés et créés par Jamie Oliver.

Relay France *est une filiale de Lagardère Services, acteur international majeur dans toutes les branches du Travel Retail depuis 160 ans. Lagardère Services opère plus de 650 points de vente de restauration en lieux de transport dans près de 30 pays, et notamment dans 160 aéroports, dont 11 aéroports en France, sous un large portefeuille d'enseignes partenaires ou en propre, couvrant tous les segments de la restauration.*

SSP *est un des leaders mondiaux de la restauration sur sites de transports. SSP exploite des restaurants, bars, cafés, food-court, salons et convenience-store dans les aéroports, gares, aires d'autoroute, métro, et sites de loisirs. SSP possède depuis plus de 60 ans une expérience internationale sans égale dans les sites de transport. SSP aujourd'hui, c'est près de 30 000 employés qui servent environ 1 million de clients par jour. SSP est présent sur près de 130 aéroports et 270 gares, ce qui représente environ 2 000 unités dans 29 pays à travers le monde. SSP possède un portefeuille de plus de 300 enseignes internationales, nationales, locales et sur-mesures : Upper Crust, Starbucks, Caffè Ritazza, Burger King, M&S Simply Food, Millie's Cookies, O'Learys, Caviar House & Prunier, YO! Sushi, ainsi que des concepts remarquables comme le Montreux Jazz Café à Genève, Zurich et Paris, Café Deco à Hong Kong et Shanghai, et le Center bar à Zurich qui a gagné un award. Son portefeuille de marques est spécifiquement adapté à chaque emplacement, selon les profils des passagers, les besoins et les attentes des consommateurs, ainsi que la taille et l'aménagement des espaces.*

L'Aéroport Nice Côte d'Azur *est le deuxième aéroport de France après Paris avec 11,7 millions de passagers en 2014, 105 destinations directes et 53 compagnies régulières desservant 34 pays. En dehors de Paris, il est aussi le seul aéroport français à proposer une ligne quotidienne sur New York et Dubaï. Le Groupe Aéroports de la Côte d'Azur gère les Aéroports Nice Côte d'Azur, Cannes Mandelieu et Golfe de Saint-Tropez (depuis juillet 2013). Il se positionne au 2ème rang en Europe en matière d'Aviation d'affaires.* ***www.nice.aeroport.fr***

CONTACTS PRESSE

Aéroports de la Côte d'Azur

Géraldine Giraud – Attachée de Presse
Tel : 04 93 21 30 67
Mobile : 06 77 44 50 29
geraldine.giraud@cote-azur.aeroport.fr

Relay

Eric Eygasier – Directeur des Opérations
eric.eygasier@relay.fr
Tel : 01.40.87.27.96

SSP

Contact Local - Fatiha THIERRY
Communication externe
SSP France Belgique Hollande
Mobile: +33 664 084 617 Direct: +331 777 240 82
e-mail: fatiha.thierry@ssp.fr
www.foodtravelexperts.com